Утверждаю

Директор

ГБПОУ Республики Марий Эл "КИиП"

/ Н.В.Петропавловская

«28» августа 2023 г.

М.П.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН

образовательной программы среднего профессионального образования ГБПОУ Республики Марий Эл "Колледж индустрии и предпринимательства"

по программе подготовки *квалифицированных рабочих, служащих* по *профессии* 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификации: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Нормативный срок освоения ОП: 3 года 10 месяцев на базе *основного* общего образования

Профиль получаемого профессионального образования: естественно-научный

	Наименование циклов, разделов, дисциплин, курсов, профессиональных модулей, МДК, практик	пром	Формы иежуточ тестаци	ной	всего		Учебная нагрузка обучающихся, час.								Распределение обязательной нагрузки по курсам и семестрам (час. в семестр)													
			Tel		заммы,		Нагруз	ка на дис	імодейств циплины, ІДК	вии с преп курсы и	одават	елем			lк	урс			II ку	рс			Шк	урс			IV ĸ	урс
<b>ВКС</b>			ые зачёты		ой прогр	н работа		в том числе по лисциппинам			ая/ ая)	Ę	эстация															
Индекс		Зачёты	цированн	Экзамены	овательн	змостоятельная р обучающихся	Всего	обучение	ные/ занятия	ый проект	ка (учебная/ зодственная)	Консультации	вжуточная аттест (экзамен)	1 сем.	17нед.	2 сем.	23 нед.	3 сем.	17 нед.	4 сем.	22нед.	5 сем.	17 нед.	6 сем.	22 нед.	7 сем. 1	17 нед.	8 сем. 24нед.
			Дифференцированные	,	Объём образ	Самосто	ă	теоретическое	лабораторные/ практические занять	индивидуальнь	Практика производс	Кон	промежут (з	во взаим	сам.	во взаим	сам.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во взаим	сам. раб.	во сам. взаим раб.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29 30
0.00	Общеобразовательный цикл	0	15	5	1476	80	154	1324	842	464	10	4	16	566	40	720	78											
<b>ОУД.00</b>	Обязательные учебные дисциплины Русский язык	0	<b>10</b>	5 2.4	<b>1440</b> 72	 <b>80</b>	118 8	1302 58	<b>828</b> 48	<b>464</b>	10	2	16 4	<b>530</b> 58	<b>40</b> 8	<b>772</b> 56	78 4							0		0		0
	Литература	U	2	2,4	98	6	10	88	78	10			4	32	6	118	10											
ОУДп.03	Математика			2	232	10	12	214	170	44		2	4	96	2	100	4											
ОУД.04	Иностранный язык (английский)		2		144	20	10	134	4	130				34	6	96	6											
ОУДп.05 ОУД.06	Информатика Физика		1	2	144 108	10 0	10 10	130 98	50 66	80 32			4	34 34	4	64 86	6 22											
ОУДп.07	Химия (инд.проект (10+22=32)		2		176	6	22	150	108	32	10		4	64	4	- 00	- 22											
ОУД.08	Биология		2		72	0	6	66	56	10				66	6	62	8											
ОУД.09	История	1	2		118 64	6	12 8	106	96 46	10				44	4	56 28	8 10											
ОУД.10 ОУД.11	Обществознание География	1	2		72	6	10	56 62	46 44	10 18				34		38	10											
ОУД.12	Физическая культура				72	0	0	72	4	68				34		68												
ОУД.13	Основы безопасности и жизнедеятельности				68	4	0	68	58	10																		
	Индивидуальный проект (химия)  Дополнительны учебные дисциплины	0		0	36		36	22	14					36		0		0		0		0		0		0		0
ДУД.01	Родной язык	U		U	0		30	22	14					30		U		U		U		U		U		U		U
ДУД.02 ЭК	Родная литертура		1		0				14																			
ОП.00	Адаптация первокурсника Общепрофессиональный цикл	0	13	2	630	0 2	36 <b>618</b>	22 283	299			4	4	36 0		0		212		154		40		42		104	2	66
ОП.01	Физическая культура		6		40		40	0	40			-	_			-		12		134		20		20		104	-	00
ОП.02	Безопасность жизнедеятельности		4		50		50	15	35											50								
ОП.03	Основы микробиологии физиологии питания, санитарии и гигиены		1		72		72	54	18									72										
ОП.04	Основы товароведения продовольственных товаров		2		36		36	16	20									36										
ОП.05	Техническое оснащение и организация рабочего места		1		36		36	20	16									36										
ОП.06	Экономические и правовые основы												2	1									l			36	2	
	профессиональной деятельности		0	7	42	2	36	28	8			2																
ОП.07	профессиональной деятельности Основы калькуляции и учета		0	3	38	2	32	20	12			2	4					32										
ОП.08	Основы калькуляции и учета Охрана труда		3		38 36	2	32 36	20 26	12 10									32 36										
ОП.08 ОП.09	Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности		0 3 6		38 36 42	2	32 36 42	20 26 0	12 10 42													20		22				
ОП.08 ОП.09 ОП.10	Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Рисование и лепка		0 3 6 7		38 36 42 32	2	32 36 42 32	20 26	12 10 42 18													20		22		32		
ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11	Основы калькуляции и учета Охрана трудь Иностраненый язык в профессиональной деятельности Рисование и лепка Адалтация выпусника на рынке труда/ Социальная адалтация на рынке труда	0	0 3 6 7 8	3	38 36 42 32 34	2	32 36 42 32 34	20 26 0 14 20	12 10 42 18 14											26		20		22		32		34
ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.12	Основы калькуляции и учета Охрана труда Иностранный язык в профессиональной деятельности Рисование и лепка Адаптация выпусника на рынке труда/ Социальная адаптация на рынке труда Основы финансовой грамотности	0	0 3 6 7		38 36 42 32	2	32 36 42 32 34 36	20 26 0 14 20 22	12 10 42 18 14											36		20		22		32		
ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11	Основы калькуляции и учета Охрана трудь Иностраненый язык в профессиональной деятельности Рисование и лепка Адалтация выпусника на рынке труда/ Социальная адалтация на рынке труда	0	0 3 6 7 8	3	38 36 42 32 34 36	2	32 36 42 32 34	20 26 0 14 20	12 10 42 18 14											36		20		22		32		34
ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.12 ОП.13	Основы калькуляции и учета Охрана турда Иностранный язык в профессиональной деятельности Рисование и лепка Адаптация выпусняка на рынке труда/ Социальная далитация на рынке труда/ Основы финансовой грамотности Основы предприямательской деятельности		0 3 6 7 8 2	0	38 36 42 32 34 36 32	2	32 36 42 32 34 36 32	20 26 0 14 20 22 18	12 10 42 18 14 14 14													20		22		32		
ОП.08 ОП.09 ОП.10 ОП.11 ОП.12 ОП.13 ОП.14 ОП.15	Основы калькуляции и учета Охрана туруда Иностранный язык в профессиональной деятельности Рисование и лепка Адаптация выпусняка на рынке труда/ Социяльная адаптация на рынке труда/ Основы финансовой грамотности Основы от		0 3 6 7 8 2 7 2	0	38 36 42 32 34 36 32 32	2	32 36 42 32 34 36 32 32	20 26 0 14 20 22 18 24	12 10 42 18 14 14 14 8				4								2						4	

ПМ.00	Профессиональные модули	0	13	10	3080		14	1284	810	474		1692	40	50				94	412	2	482	2	788	4	512	4	702	2
	Приготовление и подготовка к реализации																				,,,,							
DM 04	полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий			_	378		2	180	154	48		180	8	10				94	302	2								
ПМ.01	разнообразного ассортимента	0	2	2																								_
	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации полуфабрикатов для																											
	блюд, кулинарных изделий разнообразного	l		1	40			40	22	18	1							40			1							
МДК.01.01	ассортимента																											
МДК.01.02	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов			4к	146		2	140	132	30			2	4				54	86	2								
УП.01	Учебная практика		4	48	72							72							72									-
ПП.01	Производственная практика		4		108							144							144									
ЭМ.ПМ.01	Экзамен по ПМ.01			4	12								6	6							-							_
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий,				634		2	222	124	98		396	8	10				o	110		220	2	288					
ПМ.02	закусок разнообразного ассортимента	0	2	2	004		- 1			-		000	•									_	200					
	Организация приготовления, подготовки к																											
МДК.02.01	реализации и презентации горячих блюд,				40			40	24	16									40									
МДК.02.01	кулинарных изделий и закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации																											
МДК.02.02	и презентации горячих блюд, кулинарных изделий,			_	186		2	182	100	82			2	4					70		112	2						
УП.02	закусок Учебная практика		6	5к	108							108									108							
ПП.02	Леоная практика Производственная практика		6		288							288									100		288					
	Экзамен по ПМ.02			6	12								6	6														
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных, кулинарных изделий, закусок				544		4	234	160	74		288	8	10				0	0		174		348	4				
ПМ.03	разообразного ассортимента	0	3	2																								
	Организация приготовления, подготовки к																											
MEN 00 04	реализации и презентации холодных блюд,		5		40			40	30	10											40							
МДК.03.01	кулинарных изделий и закусок Процессы приготовления, подготовки к реализации		5																		-						-+	
	и презентации холодных блюд, кулинарных				204		4	194	130	64			2	4							134		60	4				
	изделий, закусок			6																								
УП.03 ПП.03	Учебная практика Производственная практика		6		72 216							72 216									-		72 216					
1111.00	Экзамен по модулю ПМ.03		-	6	12							210	6	6									210					
	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,				610		4	264	168	100		324	8	10							88		152		348	4	0	
ПМ.04	десертов, напитков разообразного ассортимента	0	3	2																								
	Организация приготовления, подготовки к																											
MERCOLOI	реализации горячих и холодных сладких блюд,		_		40			40	32	8											40							
МДК.04.01	десертов, напитков Процессы приготовления, подготовки к реализации		5									1									<b>-</b>							
МДК.04.02	горячих и холодных сладких блюд, десертов,				234		4	224	132	92			2	4							48		116		60	4		
	напитков		7	7																								
УП.04 ПП.04	Учебная практика Производственная практика		7		72 252							72 252									-		36		36 252		-+	
1111.01	Экзамен по модулю ПМ.04			7	12							LUL	6	6											202			
	Приготовление, оформление и подготовка к																											
	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнооборазного ассортимента				882		2	358	204	154		504	8	10											160		702	2
ПМ.05	изделии разноосоразного ассортишента	0	3	2																								
	Организация приготовления, подготовки к																											
МДК.05.01	реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		7		40			40	30	10															40			
WQR.03.01	Процессы приготовления, подготовки к реализации																											
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				326		2	318	174	144			2	4											120		198	2
МДК.05.02 УП.05	Учебная практика		8	8	144							144									-						144	
ПП.05	Производственная практика		8	<u> </u>	360							360								<u>t</u>				t	1		360	
ПА	Экзамен по модулю ПМ.05			8	12								6	6							1							
	Промежуточная аттестация (экзамены) Консультации		+	1												12 6		4 2	18		2		16 14		12		12	
	консультации его работ во взаимодействии с преподавателем			+							<u> </u>				612	842		612	828		610		860		612		790	-
	Всего самостоятельной работы обучающихся																22			6		2		4		6		2
	ВСЕГО				5832										612	86	64	61:	2	864	6	12	864		61		792	
ГИА	Государственная итоговая аттестация	<u> </u>	-	1	72		40										<u> </u>			4	1						72	
	Подготовка к демонстрационноум экзамену	ļ	1	-	48		12											<b></b>		-	-						48	12
	<u>Демонстрационный экзамен</u> <b>ИТОГО</b>	0	40	18	12 5904		54	3966	2505	1/00	16	1692	56	76	612	864		576	864		612		864		612		12 864	
	итого				3304		U-P	3330	Дисципли		0	3934	- 00	, 0	612	824		576	648		496		218		296		264	
Государственная итоговая аттестация							Учебной г			468							72		108		108		36		144			
								роизводственной практики		1260							144				504	П	252	T	360			
										56				6		2	12	+	2		14		10		10	$\dashv$		
							Экзамено	_		78				12		4	18	+	4		16		12		12	-		
								Самостоя		аботы	42					22			6		2		4		6		2	
1	Демонстрационный : Проведение демонстрационного экзамена			(pcore	P HOT!			8	ГИА			72															60	12
	проведение демонстрационного экзамена	C 10.06	110 20.06	(BCGLO	. нед.)			-	Часов по			5904			612	864		612	864	-	612		864		612		864	_
										во экзаме		17			0	3		1	4	-	1		3		3		2	
											зачетов (с	42			4	6		6	8		4		5		5		4	
1									учетом фі Копичесті		і в (с учетом				-	0		٥	8	+	+ 4		J		J		*	-
1									физ. куль		o y-reiom	0									1							